

Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Торгово-экономический институт
Кафедра товароведения и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

Гром - И.В. Кротова

«14» 06 2017 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение
(профиль 38.03.07.03 «Товароведение и экспертиза товаров в области
стандартизации, сертификации и управление качеством»)

Оценка качества и конкурентоспособности творога различных
производителей

Руководитель

Осмаф

доцент, канд. биол. наук

О.А. Стародуб

Выпускник

Тарас

Ю.А. Тарасенко

Нормоконтролер

Осмаф

О.А. Стародуб

Красноярск 2017

ВВЕДЕНИЕ

Молочная промышленность по значимости производимой продукции является одной из ведущих отраслей пищевой промышленности в России. Творог и творожные продукты благодаря высокой пищевой, биологической ценности и высоким вкусовым качествам являются одними из самых популярных молочных продуктов.

Творог является традиционным белковым кисломолочным продуктом, имеющим высокую пищевую ценность. Считается одним из наиболее древних кисломолочных продуктов. В нашей стране творог пользуется большой популярностью среди населения разных возрастных групп.

Творог – уникальный продукт, превосходящий все молочные продукты по содержанию белка и по степени его усвоения. Белки в составе творога легко расщепляются на аминокислоты (триптофан, метионин, холин и др.) необходимые для человека, также содержит большое количество минеральных веществ (кальция, фосфора, магния), соотношение кальция и фосфора способствует их наиболее легкому усвоению. В нежирном твороге белка значительно больше (до 18%), чем в мясе, рыбе и других продуктах. Благодаря своим уникальным питательным и лечебным свойствам, творог - незаменимый продукт для детского и диетического питания. Творог – один из немногих продуктов питания, рекомендованных при хронических заболеваниях органов пищеварения, так как он не повышает кислотность и не раздражает слизистую желудка [21].

Традиции употребления творога и творожных продуктов различны у разных народов. Его едят соленным, смешанным с молоком или сметаной, сливками, медом, ягодами и даже вином. Этот продукт идеален для выпечки и в качестве начинки для пирожков. Творожная масса из протертого творога с фруктовыми наполнителями в виде джемов, цукатами, орехами или шоколадом вкуснейший и питательный десерт, а нежирный творог с простоквашей, овощами и зеленью или специями – диетический завтрак.

Актуальность темы обусловлена тем, что в настоящее время творог приобретает все большую популярность среди потребителей благодаря хорошим органолептическим показателям, является белковым продуктом и обладает высокой пищевой ценностью, а также содержит минеральные вещества.

Целью дипломной работы является оценка качества и конкурентоспособности творога различных производителей.

Для достижения указанной цели были поставлены задачи:

- анализ упаковки и маркировки исследуемых образцов;
- определение органолептических показателей качества творога;
- определение физико-химических показателей качества творога;
- оценка конкурентоспособности исследуемых образцов творога.

**Заявление о согласии выпускника на размещение выпускной
квалификационной работы в электронно-библиотечной среде ФГАОУ ВО СФУ**

1 Я, Тарасенко Юлия Александровна

фамилия, имя, отчество полностью

студентка Торгово-экономического института гр. СТ-13-1

институт/ группа

Федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Сибирский федеральный университет» (далее – ФГАОУ ВО СФУ), разрешаю ФГАОУ ВО СФУ безвозмездно воспроизводить и размещать (доводить до всеобщего сведения написанную мною в рамках выполнения образовательной программы

квалификационную работу бакалавра

указать выпускную квалификационную работу бакалавра, дипломную работу специалиста, дипломный проект специалиста, магистерскую диссертацию

на тему: «Оценка качества и конкурентоспособности твора различных
производителей»
название работы

в открытом доступе в электронно-библиотечной среде (на веб-сайте СФУ), таким образом, чтобы любой пользователь данного портала мог получить доступ к выпускной квалификационной работе (далее – ВКР) из любого места и в любое время по собственному выбору, в течение всего срока действия исключительного права на выпускную работу.

2 Я подтверждаю, что выпускная работа написана мною лично, в соответствии с правилами академической этики и не нарушает авторских прав иных лиц.

«14» 06.17


подпись

РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме «Оценка качества и конкурентоспособности творога различных производителей» содержит 53 страницы текстового документа, 36 использованных источников, 23 таблицы, 4 рисунка, 4 формулы.

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА, КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ, ТВОРОГ, РАЗЛИЧНЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ, ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ И СОХРАНЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО

Объект исследования – творог.

Цель работы являлась качество и конкурентоспособность творога различных производителей.

В соответствии с поставленной целью, в работе решались следующие задачи:

- анализ упаковки и маркировки исследуемых образцов;
- определение органолептических показателей качества творога;
- определение физико-химических показателей качества творога;
- оценка конкурентоспособности исследуемых образцов творога.

В ходе работы был осуществлен обзор литературы, установлены органолептические и физико-химические показатели качества исследуемых образцов творога, проведены анализ организации торгово-технологического процесса и его рационализация, сделано заключение о качестве.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| Введение | 6 |
| Основная часть | 8 |
| 1 Обзор литературы | 8 |
| 1.1 Состояние рынка творога в РФ и Сибирском регионе | 8 |
| 1.2 Пищевая и биологическая ценность творога | 13 |
| 1.3 Факторы, формирующие качество творога | 16 |
| 1.4 Классификация и новые направления в ассортименте творога | 22 |
| 1.5 Требования к качеству творога | 25 |
| 1.6 Факторы, сохраняющие качество творога | 27 |
| 2 Материалы и методы исследования | 31 |
| 2.1 Характеристика объектов исследования | 31 |
| 2.2 Маркировка на упаковке творога | 32 |
| 2.3 Органолептическая и дегустационная оценка творога | 33 |
| 2.4 Определение массовой доли влаги | 35 |
| 2.5 Определение массовой доли жира | 35 |
| 2.6 Определение кислотности | 36 |
| 2.7 Методы оценки конкурентоспособности | 37 |
| 3 Результаты исследования | 38 |
| 3.1 Оценка качества образцов творога различных производителей жирностью 5% | 38 |
| 3.2 Оценка качества образцов творога различных производителей жирностью 9% | 42 |
| 3.3 Обсуждение полученных результатов | 46 |
| Заключение | 49 |
| Список использованных источников | 50 |

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» [Электронный ресурс]: решение Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 //Справочная правовая система «КонсультантПлюс».- Режим доступа : <http://www.consultant.ru> .
2. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» [Электронный ресурс]: решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 //Справочная правовая система «КонсультантПлюс».- Режим доступа : <http://www.consultant.ru> .
3. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» [Электронный ресурс]: решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881 //Справочная правовая система «КонсультантПлюс».- Режим доступа : <http://www.consultant.ru> .
4. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» [Электронный ресурс]: решение Комиссии Таможенного союза от 09.10.2013 № 67//Справочная правовая система «КонсультантПлюс».- Режим доступа : <http://www.consultant.ru> .
5. ГОСТ 3622-68 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию. – Взамен ГОСТ3622-57; введ. 01.07.69. .- Москва: Стандартинформ, 2009. – 11 с.
6. ГОСТ 3624-92 Молоко и молочные продукты. Титриметрический методы определения кислотности.- Взамен ГОСТ 3624-67; введ. 01.01.94.- Москва: Стандартинформ, 2002.- 9 с.
7. ГОСТ 3626-73 Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества.- Взамен ГОСТ 3626-47; введ. 01.07.74 .- Москва: Стандартинформ, 2008. – 11 с.
8. ГОСТ 5867-90 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира. – Введ. 1991.07.01.- Москва: Стандартинформ, 2007. – 29 с.

9. ГОСТ 31453-2013 Творог. Технические условия.- Введ. 01.07.2014.- Москва: Стандартинформ, 2013. – 9 с.
10. Азгальдов, Г.Г. Теория и практика оценки качества товаров / Г.Г. Азгальдов. - Москва: Экономика, 2012. - 120 с.
11. Альхамова Г.К. Перспективы развития рынка творожных продуктов с функциональными свойствами / Г.К. Альхамова // Молочная промышленность .- 2011.-№5.- С. 16-24.
12. Богатова О.В. Промышленные технологии производства молочных продуктов / О.В. Богатова – Санкт-Петербург: Бибком, 2013.- 370 с.
13. Бредихин, С.А. Технология и техника переработки молока / С.А. Бредихин, Ю.В. Космодемьянский, В.Н. Юрин. - Москва: КолосС, 2009. - 288 с.
14. Гранаткина, Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами/ Н.В. Гранаткина – Москва: Академия, 2009. - 240 с.
15. Драмешева, С.Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров / С.Т. Драмешева. - Москва: Экономика, 2013. - 143 с.
16. Ильина А.М. Повышение биологической ценности творога / А.М. Ильина // Молочная промышленность. - 2011. - № 4. - С. 74-75.
17. Казанцева, Н.С. Товароведение продовольственных товаров/ Н.С. Казанцева – Москва: Дашков и Ко, 2009. - 400 с.
18. Коник, Н.В. Товароведение продовольственных товаров/ Н.В. Коник – Москва: Альфа-М, Инфра-М, 2009. - 416 с.
19. Крусь, Г.Н. Технология молока и молочных продуктов / Г.Н. Крусь, А.Г. Храмцов. - Москва: Колос, 2012
20. Красноярский творог признан лучшим в Сибири [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://krasnoyarsk.milknet.ru>
21. Майоров А.А. Исследование характеристик творога, обогащенного пищевыми волокнами / А.А. Майоров, С.Ю. Бузоверов, Н.М. Сурай // Техника и технология пищевых производств.- 2016.- № 2.- С. 62-66

22. Названы лучшие производители молока в Красноярском крае [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://krasgmu.net/news.html>
23. Обзор российского рынка творога [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.foodmarket.spb.ru/current.php?article=2250>
24. Обзор Milknews - Новости молочного рынка [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://milknews.ru/analitika-rinka-moloka/rinok-moloka-v-Rossii/rinok-moloka-v-Rossii_8419.html
25. Позняковский, В.М. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность: учеб.-справ. пособие / В.М. Позняковский. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2011. - 477 с.
26. Пяткин П.Н. Новейшая технология производства творога ультрафильтрационным концентрированием /П.Н. Пяткин, Н.П. Пяткин // Актуальные проблемы гуманитарных и естественных наук.- 2015.- №10-1.- С. 130-132.
27. Ребезов М.Б. Новые творожные изделия с функциональными свойствами : монография / М.Б. Ребезов - Челябинск : Изд. центр ЮУрГУ, 2011. - 94 с.
28. Рынок молочных продуктов РФ крае [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://milknews.ru/analitika-rinka-moloka.html>
29. Рынок молока: оценка ситуации в России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.dairynews.ru/news/rynok-moloka-otsenka-situatsii-v-rossii.html>
30. Самороднова Е.А. Творог в питании детей раннего возраста: традиции и современные возможности / Е.А. Самороднова// Вопросы современной педиатрии.- 2014.- № 4.- С. 83-87
31. Тошев А.Д. Совершенствование технологии творожных изделий повышенной пищевой и биологической ценности / А.Д. Тошев, В.В. Чаплинский, И.Г.Вахитов // Фундаментальные исследования. – 2012. – № 6 (часть 3) – С. 678-681.

32. Шабалова, Е.Д. Прибыльное производство натурального творога / Е.Д. Шабалова // Переработка молока. - 2014. -№ 3. - С. 24-25.
33. Шилов О.А. Новый творожный продукт с повышенной пищевой и биологической ценностью / О. А. Шилов, А. И. Шилов // Вестник Орловского государственного аграрного университета.- 2012.- № 1.- С. 152-155
34. Чебакова Г.В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: учеб.пособие для вузов / Г.В. Чебакова, И.Л. Данилова.- Москва: КолосС, 2011.- 400 с.
35. Чепелева Г.Г. Новые направления в ассортименте цельномолочной проукции: учеб.пособие/ Г.Г. Чепелева; Краснояр. гос торг.-экон. ин-т.- Красноярск: КГТЭИ, 2008.- 94с.
36. The effects of milk protein polymorphism on milk components and cheese-producing ability R.Aleandri , L.G. Buttasoni, J.C. Schneider // Journal of Science. - 1990. - No. 73. 241-255.

Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Торгово-экономический институт
Кафедра товароведения и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

Гром - И.В. Кротова

«14» 06 2017 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение
(профиль 38.03.07.03 «Товароведение и экспертиза товаров в области
стандартизации, сертификации и управление качеством»)

Оценка качества и конкурентоспособности творога различных
производителей

Руководитель

Осмаф

доцент, канд. биол. наук

О.А. Стародуб

Выпускник

Тарас

Ю.А. Тарасенко

Нормоконтролер

Осмаф

О.А. Стародуб

Красноярск 2017